



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Genveje til en glad hverdag fra mor til mor

CHOKOLADECREME TIL LAGKAGE

INGREDIENSER:

(Til en stor lagkage)

- 120 g sukker
- 90 g mælkefri margarine (fx FRI)
- 6 pasteuriserede æggeblommer
- 100 g mørk chokoladecreme (fra Plamil)
- 1 spsk. usødet kakaopulver
- 4 dl mælkefri piskefløde



SÅDAN GØR DU:

Sukker, margarine og æggeblommer piskes tykt og luftigt med elpisker.

Plamil chokoladecreme (skal have stuetemperatur) kommes i og røres rundt. Kakao sigtes i og røres med.

Pisk den mælkefri fløde stiv.

Bland æg-chokolade-massen med fløden.

Stilles koldt ½ time og lægges derefter på kagen.

Skær fx friske jordbær eller bananer og læg oven på chokoladecremen.